

Куттер Sirman C 9 VV

Основные характеристики

Объем	9.4 л
Скорость	от 1500 до 2800 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.7 кВт
Ширина	455 мм
Глубина	355 мм
Высота	380 мм
Вес (без упаковки)	23 кг
Вес (с упаковкой)	25 кг
Страна-производитель	Италия



Описание

Куттер [Sirman C 9 VV](#) предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительными вентилируемыми двигателями для постоянного пользования и системой с двойным микровыключателем на крышке. В комплект поставки входят лопатка и плитка для заточки ножей.

Особенности:

Variotronic: стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности

Постоянный регулятор скорости

Функция измельчения орехов

Расположенные рядом двигатель и чаша изолируют тепло от обрабатываемого продукта

Корпус из нержавеющей стали AISI 430

Чаша из нержавеющей стали с термическим дном и ручками

Крышка из прозрачного материала Lexan с отверстием для добавления ингредиентов во время обработки

Крепкие ножи-насадки из стали с волнистым лезвием

Дополнительные характеристики:

Полезный объем: 5,4 л

Габариты в упаковке: 720x350x500 мм

Опции (заказываются отдельно):

Насадки:

Зубчатые

С отверстиями

Для толчения

Для замешивания теста

